Caло — Lurkmore

Внимание!



Расположенная в этой статье информация принципиально никем не проверялась и, вероятнее всего, добавлена сюда исключительно для лулзов.

Внимание! Русскоязычному читателю на заметку.



Ввиду засилья в статье малоросского наречия украинского языка, щирі та співчутливі укры снабдили фразы на украинском русским переводом.

Для отображения поместите курсор мыши на непонятное, и тайна укрских иероглифов откроется вам через полсекунды.

«Что украинцу хорошо, то свинье смерть »

Норот

«Сало — сила!

Спорт — могила!

>>

— Hopom

«До біса штангу й спортивні труси!

Сила і так ϵ , якщо сало їси!

>>

Анонімус

Сало — кошерная пища из свинины (sic!), прихватизированная загребущими хохлами во времена панування татарского ига в Крыму, который украинским еще не был, зато щедро раздавал пиздюлей как хохлам, так и москалям. А также не следует забывать о Турции, которая тогда была у самой границы Украины — в Молдавии, Болгарии и т.д, а так же крымских Татар, зохававших всю территорию юга и востока нэньки вплоть до царствования Екатерины II. Мусульмане забирали весь скот, кроме свиней, так как свинину им есть нельзя. Так-то. Один из столпов українського национального самосознания.

Сало можна їсти просто з хлібом, краще з чорним. Сало можна їсти з хлібом та цибулею, бажано на природі — від такого поєднання прокидаються народні архетипи, що сплять у душі. Сало можна їсти з хлібом, цибулею та горілкою — це основа основ, стовпи, на яких тримається оте відчуття чогось такого великого, близького, теплого та свіжого, наче сидиш біля багаття та дивишся у нічне небо. Але якщо їсти сало із чорним хлібом, цибулею, горілкою, гірчицею, печеною картоплею та квашеною капустою... Цей смак японці називають «омамі» — «бездоганний».



Я тебе з'їм

— **Дмитро Резніченко**∕20451

Сало - їжа Івана Опанасовича і Гриця Яковича, заповнює простір між шкірою та м'ясом свині, на вигляд біла, на смак жирна речовина.

Лесь Подерв'янський (Остановісь, мгновєньє — ти прєкрасно!)

Короче, залез я в холодильник, взял помидору, огурец, зелень, хотел салат сделать. Ну естественно, салат надо делать с майонезом, иначе какой нормальный человек его есть будет. Я все нарезал и вдруг понял, что майонез я забыл, чёртов слоупок. Открываю холодильник, беру майонез и вдруг понимаю, что передо мной лежит сало. Никогда раньше не ел сала, а тут вдруг захотелось, ну думаю, раз захотелось, почему бы и не съесть. Пока заправил салат, нарезал сало, все как положено, покушал и тут вдруг все перефарбувалося у жовтоблакитний колір, гул та рокіт, їбать у сраку, що за гомно, нічого не зрозуміло, вилазить із земли Тарас Шевченко и каже якусь хуйню про москалів і мораль, старий педаль, хулі йому у землі не лежалось блядь? Відтепер окрім української мови я ніхуя не розумію. Здається сало було прокляте.

— Анонимус

Тривия

- Сало едят солёным либо копчёным. Сырым сало едят кацапы. Можно также готовить на сале, скажем, поджарить картофель. А ещё, если сало хорошее, годное, то его можно забодяжить с уксусом, солью (масло масленое), луком и зеленью. Вкус зависит, по большому счёту, от качества самого сала. Тема шкварок еще у Гашека была раскрыта. Чехи, впрочем, по слухам предпочитают шкварки гусиные, а не свиные, хотя и свыню очень уважают.
- Сало состоит из жЫра на 60-99%, поэтому является едой вполне своеобразной. Едят сало обычно с хлебом (по канону с ржаным)и чем-то острым (горчица, хрен, лук, чеснок). Если сало ну очень годное, то его можно есть в чистом виде, нарезая маленькими ломтиками.
- Сало фигурирует в огромном количестве анекдотов про хохлов.
 - Як відрізнити справжню гривню від фальшивої?
 - Треба покласти купюру на стіл чільним боком догори та обвести по периметру шматочком сала. Якщо портрет на банкноті стежить очима за салом, то гривня не підроблена.

• Сало — это вам не нямка!

На митниці оглядають дядька.

Питають: «Наркотики маєте?» «Маю», — відповідає. Митники схопилися: «Де?! Показуйте!» Дядько дістає отакенний шмат сала з часником. Митники перезирнулися. — Це не наркотик. — А я з нього балдєю...

Тиха украинская ночь... Но сало надо перепрятать!

• В некоторых анекдотах про хохлов сало фигурирует незримо.

Зима. Під вечір в українське село входить загін свиней, озброєних автоматами. Перепиняють якогось перехожого і питають:

- A ну кажи но, чоловіче, хохли в селі ϵ ?
- Украинские расовые жыды едят сало с мацой. Русские жыды еще употребляют это всё под виски.
- Педивикия сообщает, что сало используется на российских авианесущих крейсерах (адын штука!) для подавления вибрации.
- Сало чрезвычайная популярная еда в российских тюрьмах. В каждую передачу заключённому принято класть как можно больше сала. Ибо калорийно, питательно и можно смазать жеппу для ональной ебли.
- Не путать с пушсалом (пушечным салом) это такая древнющая консервационная консистентная смазка для металлических изделий. Несьедобно, даже если очень оголодать. Примерно как солидол (хотя в ГУЛАГе зеки порой ели).
- Алсо «пушечным салом» назывался украинский контингент в Ираке.
- В расовом американском ненаучно-фантастическом сериале «Звёздные врата» русская офицерша ведет доктора Джексона в ресторан в центре Москвы скуштувать там завтрак из сала.
- В Одессе было налажено производство «сала в шоколаде». Его действительно используют в сладких блюдах, сочетая с сахаром или патокой. Например, вергуны обваривают в сале. Этот продукт особо бойко торгуется во время ежегодной одесской Юморины (1 апреля). Несмотря на название, одесский



Так то!

Падонки in da flash. Операция "Сало". Про сало наглядно

ОСП Студия - Сало Про сало ртом ОСП

- продукт не содержит сала: просто это шоколад с белой помадкой внутри. Другое дела москалевская ветчина, она хорошо ложится на дыню, составляя одноименную итальянскую вкусняшку Prosciutto e melone.
- И таки во Львове есть кафе с аналогичным названием, где продают настоящее сало в шоколаде. Там же можно полюбоваться на Огромное сердце и МПХ, вылепленные из сабжа.

Почему именно сало?

- Сало это эффективно. 800+ килокалорий на 100 грамм. Вы не найдёте в мире еды, обладающей бОльшей калорийностью. Поэтому сало уважается солдатами, альпинистами, туристами, короче всеми, кому свои калории нужно таскать на себе и кому выгодно наибольшее их соотношение к массе.
- **Сало это надёжно.** Сало, пролежавшее пару дней без холода, не портится и сохраняет все свои свойства. Даже изрядно пролежавший кусок сала можно пустить на шкварки со смальцем без потери качества
- Сало это универсально. Его можно солить, коптить, жарить, варить, добавлять в различные блюда, жарить на нём.

Приготовление сала

Приготовление сала начинается с откорма свиньи. Существуют разные методы откорма, позволяющие получить сало либо куском жира, либо с прожилками мяса. По достижении необходимой упитанности свинью выпиливают. Для этого существуют специальные пилы, по наличию которой можно отличить труЪ хохла от жалкого позера — настоящий хохол обладает «швайкой», то есть специально заточенным металическим прутом (электродом, например), который с тупой стороны изогнут в виде рукоятки. Швайка всаживается свинье под левую ногу, после чего остается только смотреть, как орудие убийства подрагивает в еще бьющемся сердце. А также наблюдать за тем, как животное хрипит, дрыгает конечностями, в общем, довольно мучительно умирает от наполнения кровью грудной клетки. Также некоторые практикуют и альтернативные способы убиения хрюшек — например, перерезание горла с последующим сцеживанием крови в подходящую емкость. Однако, сделать это, когда животное весом под 150 кг бьётся в

предсмертных судорогах, мягко говоря, проблематично. Правильнее всё же вычерпать кровь из грудной клетки после укола подходящим ножом в сердце, чтобы из неё приготовить кровяночку с гречечкой и свиными кишочками. Ммм, особенно если это дело всё закушать вареничками со свиными потрошочками, то получается всё очень, очень кошерненько!

После выпила тушу свиньи хорошенько осмаливают. Олдфаги утверждают, что это нужно делать исключительно соломой, чтобы сало имело правильный аромат а-ля с дымком, что добавляет ему особой притягательности. Такое сало можно иногда купить на рынках, но стоит примерно на 10-15% дороже. Расово верным следует признать последующее «удушение» туши. Для этого ее укладывают на солому, а солому поджигают. Все сверху накрывается какой-нибудь брезентиной и так отлеживается с полчаса, пока солома протлеет (если норовит загореться, то можно водой полить). Но в силу геморройности такого метода большинство пользуется паяльными лампами на бензине или мощной газовой горелкой от



Расові українці та їхня безневинна жертва



За будущим салом нужен нежный уход

баллона с пропаном. Осмоленную до черноты свинью чистят ножами, обмывают. Предыдущие итерации повторяют еще раз. Перед процессом осмаливания в зубы свинке вставляют... да что угодно, лишь бы рот был приоткрыт для свободного выхода газов. Затем разделывают и срезают сало. Кровищу спускают/ вычёрпывают отдельно, она потом идёт на кровянку. У некоторых труЪ есть традиция — зачерпнуть кружечкой свежей кровки и выпить (подцепив заодно какую-то хуйню), ндаа...

Следует отметить, что спускание кровушки — это неотъемлемая часть процесса получения тру-сала; если кровь вовремя не спустить, то сало получится розоватым и недостаточно православным по своим вкусовым и ароматическим качествам.

В процессе разделки особое внимание уделяется осторожному обращению с мочевым пузырем и кишечником, ибо нарушение целостности оных может превратить чудесную «свежину» в, как ни странно, говно. Аккуратности требует также обращение с печенью, потому как проткнутый ножом желчный

пузырь делает няшный ливер (если не отмыть его тут же от желчи) горьким и несъедобным. Кишки же, впоследствии отмытые от содержимого, идут на производство восхитительнейших домашних колбас всех разновидностей.

Сырое сало необыкновенно вкусно в жареном виде. Поэтому его традиционно солят, коптят, варят, закатывают в банки либо перетапливают. Как вариант, сырое сало перекручивают в мясорубке с солью, укропом и чесноком, затем замораживают в морозильнике — полученная субстанция, нарезанная ломтиками, применяется в поедании украинского расового борща. Делается это потому, что хранителями традиций во многих украинских семьях являются существа обоих полов, для которых шматок сала занимает мифологическое место в сумке с передачей от родителей, коими были выкормлены многия поколения понабежавшей покорять областные центры славной Украины студентоты и молодых семей, а с холодильниками и морозильниками в той стране было как-то не очень.

Топлёное сало (укр. смалець) заливают в банки и используют вместо масла. Вареное сало — продукт мерзкой консистенции, лютой популярностью пользовался в армейских столовых, подавался здоровым куском и зачастую вместе со щетиной. А всё потому, что обычно это сало готовили не хохлы, а злобные к солдатикам кацапы. Соленое и копченое сало — и есть то самое, сакральное, украинское сало, которое составляет высшую ценность для каждого укра. Отметим, что по поводу способов засолки и копчения сала сломано множество носов, выдрано несколько тысяч километров чубов и пролито море горилки.

Также из сала готовят «пэчэню» — заворачивают в фольгу или промасленную бумагу и запекают в духовке, предварительно нашпиговав чесноком и другими приправами. Сало перетирают солью, красным и черным перцем. Тащемта для этого использут «не совсем» сало, указанный выше харч доставляет если не меньше чем на треть, но не больше чем на 2/3 состоит из мяса, идеально в него идет подчеревина. Теперь по русски — берется кусок свиной брюшины, шпигуется чесноком, натирается солью и перцем, а через пару дней сворачивается в плотный рулет стягивается нитками, снаружи замазывается тестом и ставится в печь или духовку. Вкус — м..., специфический.

В повседневной жизни простой украинской семьи сало также используется в качестве компонентов разного рода котлеток и паштетиков, где оно выполняет роль маянезика. Шкварки же выполняют столь же эпическую роль придания нажористости и мясного вкуса всему, от яишницы до тушёной морковки. Вообще, использование сала в любом его проявлении сразу даёт +50 к расовой украинскости блюда.



Сало в шоколаде

Из свиной головы, ножек и хвоста хорошо делать холодец. Рецепт приводить прямо здесь не будем, кому интересно, просим сюда. Впрочем, кошерные товарищи, а также многие примкнувшие к ним москали, считают свиной холодец недостаточно православным, потому как бульон из свиньи (а значит и сам холодец) без весьма геморройных и мало кому интересных манипуляций получается белесовато-мутным и не слишком аппетитным. А все почему? Потому как секрет готовки известен только расовым украм. А заключается он в том, что сам холодец не должен кипеть, а просто легко-легко булькать без доведения до полного кипения. После 2-3 раз практические навыки варки оного сабжа переходят в зеленую зону немутности. Более кошерным считается приготовить из свиной головы зельц (салтисон по укрски).

Алсо

Сало, как и любой жир, отлично горит. Поэтому оно хорошо подходит как альтернативное топливо для поддержания хохлосрача.

Также во время Второй Мировой сало давали всяким человекам, которым нужно много думать. 90 грамм на рыло. Так как сало повышает умственную деятельность. Вообще любая жирная пища её повышает, но в те времена сало было доступней всего. Таки вот, школо- и студентонимусам на заметку: «Жрите сало, Господа»

Алсо в/на Украине в силу меметичности сабжа был издан винрарный и лулзовый альбом фотонатюрмортов озаглавленый «САЛО: Гордость и Предубеждение». На презентации оного поили расовым самогоном и ввиде закуски кормили салом, как и положено — с хреном.

Кошерность

- Свиное сало тоже может быть кошерным. Для этого необходима жвачная свинья. Такие свиньи в настоящий момент разрабатываются в Израиле. Все слова о том, что «ЕРЖ не едят сала, так как свинья питается всяким калом» происходят от незнания матчасти.
- Бытует мнение, что сало появилась на столах древних укров именно благодаря мусульманам. Украина частенько страдала от набегов всяческих исламских турков и прочих крымских татар. Вследствие чего наблюдательные селюки заметили, что захватчики угоняют весь скот, но свиней почему-то не трогают. Ну и сделали соответствующие выводы, переключив свой рацион на тему статьи.
- Большинству ЕРЖ в этой стране похуй на эту кошерность, а татарам, казахам и башкирам вообще

всем до пизды на эти муслимские запреты относительно вина и свинины, некоторые всё же воздерживаются от последнего.

Халяльное сало

У башкир, казахов, каракалпаков, киргизов и татар существует свой вариант сала - абсолютно халялный, ибо делается из халяльной конины, и называется карта. Состоит из конской кишки полностью набитой конским салом. Да и в другой конской колбасе - казы, содержание сала от 20% до 60%. Ещё один вариант конского сала - жал, это загривок состоящий не из мягкого, а из жёстковатого сала - для любителей вкусно погрызть. А ещё есть шертпек - конское сало с мёдом (желательно башкирским или алтайским). Для ЕРЖ является некошерным, ибо конь не имеет раздвоенных копыт - да, увы, не всё халяльное кошерно (впрочем, те местные евреи, что считают нормальным есть некошерно забитую говядину (то есть без раввина на мясокомбинате), на такие мелочи внимания не обращают - не свинья ведь!).

У туркмен и узбеков халяльным салом является $\kappa yp\partial \omega \kappa$ - большая жирная попа барашка. Есть даже специальные курдючные породы овец, с офигенно большой попой содержащей много сала. Для ЕРЖ является кошерным, именно такое сало традиционно используют бухарские евреи, когда готовят еврейский вариант плова (отличается от обычного плова, тем что готовится на Шаббат).

Бекон

Внезапно выяснилось, что по салу фанатеют не только украинцы. По нему, как показывает практика, фанатеют немцы и австрийцы. Причём фанатеют немцы до такой степени, что выпускают искусственный смалец из пальмового масла и ароматизаторов для вегетарианцев. А итальянцы доходят до того, что солят своё «лярдо» аж в специальных ваннах из дорогущего каррарского мрамора.

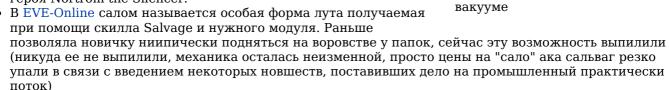
Солили сало на зиму и рассовые демократические пиндосы XIX века. Объём запасов являлся предметом гордости среди колхозников. Рабовладельцы же изредка выдавали рабам бочку сала и ловили лулзы с того как рабы делят между собой подарочек. Так же, в пиндосский обиход вошло выражение the bottom of the pork barrel, обозначающее уже слышную поступь полярного лиса и тот факт что до весны доживут не все.

Тру-применением бекона является его пожарка на сковородке с последующим добавлением яиц, картошечки, и прочих ингредиентов нажористой нямки. Однако, особо упоротые фанаты на этом не останавливаются. Во-первых, жареное сало в шоколаде стало практически штампом сельских ярмарок. Во-вторых, бекон по приколу добавляют во всё, от салатов до мороженого. Ну и, наконец, особо упоротые фанаты доходят до того, что заворачиваются в него и дрочат.

С другой стороны, есть мнение, что бекон Ъ-салом не является. Для начала, на бекон берётся несколько более другая часть свиньи — обычно куда более мясистая грудинка, так что мяса там как минимум поровну с салом. Потом, в отличие от настоящего сала, которое солят практически исключительно сухим способом, то есть пересыпая куски жира крупной солью, бекон обычно солится «по-мокрому», то есть в рассоле-тузлуке, а затем ещё и обязательно коптится, что для сала вовсе не является неотъемлемой чертой. То есть сало может быть как копчёное, так и простое, а вот американский труЪ-бекон коптиться обязан.

Совсем не в тему

- Кошерное сало это сало свиньи, убитой раввином в субботу об угол синагоги. Для любопытных: что такое сало.
- В гидрологии салом называют особое состояние речной воды, когда она начинает замерзать.
- В фентезийных RPG и MMORPG «салом» обычно называется заклинание, которое временно лишает противника возможности использовать разнообразные колдунства. Произошло от слова silence (читается как «сайленс», в переводе с аглицкого означает «молчание»). Также в Доте «салом» иногда называют героя Nortrom the Silencer.



- Голубое сало
- «Сало́, или 120 дней Содома» философский порно-фильм широко известного в узких кругах П. П. Пазолини по произведению «120 дней Содома» Маркиз де Сада.
- Сало это такой расово финский Мика из Королевских автогонок.
- А ещё такой расово шведский Томми, олимпийский чёмпиён а другом виде спорта.
- Сало человеческих самок это целлюлит.
- Салом радиогубители называют кошерные девайсы Saleae, которые добрый дядюшка Ляо раздает



Сферический кусок сала в вакууме



2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC Kitchen nax LOLI HAET PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин Воткаят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо? Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Пепси-кола Пиво Пирожки Пищевые добавки Плов Плюшки Повар



14/88 7:40 Aalien Desert Eagle DVAR Esperanto Facebook Google Oracle PHP Wingdings Zarubezhom.com Zeitgeist ZOG ZT Роман Абрамович Агасфер Адъ и Израиль Айн Рэнд АКМ Шалом Александр Друзь Александр Курицын Александр Никонов Александр Пульвер Альбац Анатолий Чубайс Андрей Кураев Апач АПВОВНВ АПВС Арабо-израильские войны Арбатова Аркадий Давидович Арнольд Зукагой Артемий Троицкий Аська Б-г Бабруйск Барщевский БГ Березовский Биробиджан Боба Иисусович Рабинович Бобби Котик Божена Рынска Борис Моисеев Борис Немцов Борис Соколов Бродский ВА Вагнер Валерий Фабрикант Вардан Кушнир Леонид Василевский Вассерман Веллер Миша Вербицкий Ветхозаветные мемы Владимир Авдеев Владимир Высоцкий Врен Гарри Поттер Геннадий Кернес Гетто Гешефт Павел Глоба Глуховский Гой Александр Гордон Григорий Горин Гришковец Давид Черкасский Даниил Хармс Дважды еврей Советского Союза Дело Дрейфуса Децл Джентльмен-шоу Джордж Буш Джоэл Спольски Днепр Довлатов ДПНИ Еврейские расовые жиды Егор Гайдар Жириновский Жук-антисемит Захар Борисович Май Григорий Зельднер Игорь Губерман Израиль Израильское царство Иисус Илья Эренбург Истархов Йож Йозеф Менгеле Йэху Москвы Каббала Каждан Карл Маркс

Все буде Україна!

1 Guy 1 Jar Bredor Cruel Addict Daewoo Lanos FEMEN Infostore Itpedia Neogame S.T.A.L.K.E.R. Uchan Автобус ЛАЗ Адольфыч Азаров Алексей Михайлович Алсувед Ан-225 Анна Дзюба Бабка и кот Бабка-пожар Бандеровец Батька Махно Борис Немцов Борщ Михаил Булгаков В/на Валентин Стрыкало Василий Васыльцив Вассерман Вышиванка Маккартни Генерал Ветров Геннадий Кернес Глобус Украины Голодомор Давид Черкасский Джентльмен-шоу Джигурда Днепр Днепропетровские маньяки Доминикана Донецк Евромайдан Закон 404 Запорожец Запорожье И вообщем подхожу я к твоей маме и ссу ей в рот Избиение лохов История древней Украины Казантип Казачество Кацапы Киев Клара Будиловская Книга Велеса Конфликт в Донбассе Корреспондент Кравчучка КрАЗ Красная плесень Крыжополь Крым

Мама чому я X Мариуполь Маски-шоу Михаил Добкин Москали Мотороллер
Наталья Поклонская НАТО Нахема Никита Хрущёв Одесса Оксана Макар Оранжевые
Отака хуйня, малята Охрим Пасечник ПДРС Письмо запорожских казаков Полкабана
Поплавский Порошенко Проффесор Пруль Путін — хуйло Путин Резуноид Саакашвили
Сало Сашко Свидомость Слюсарчук Суржик Сходить на охоту Тарас Бульба